



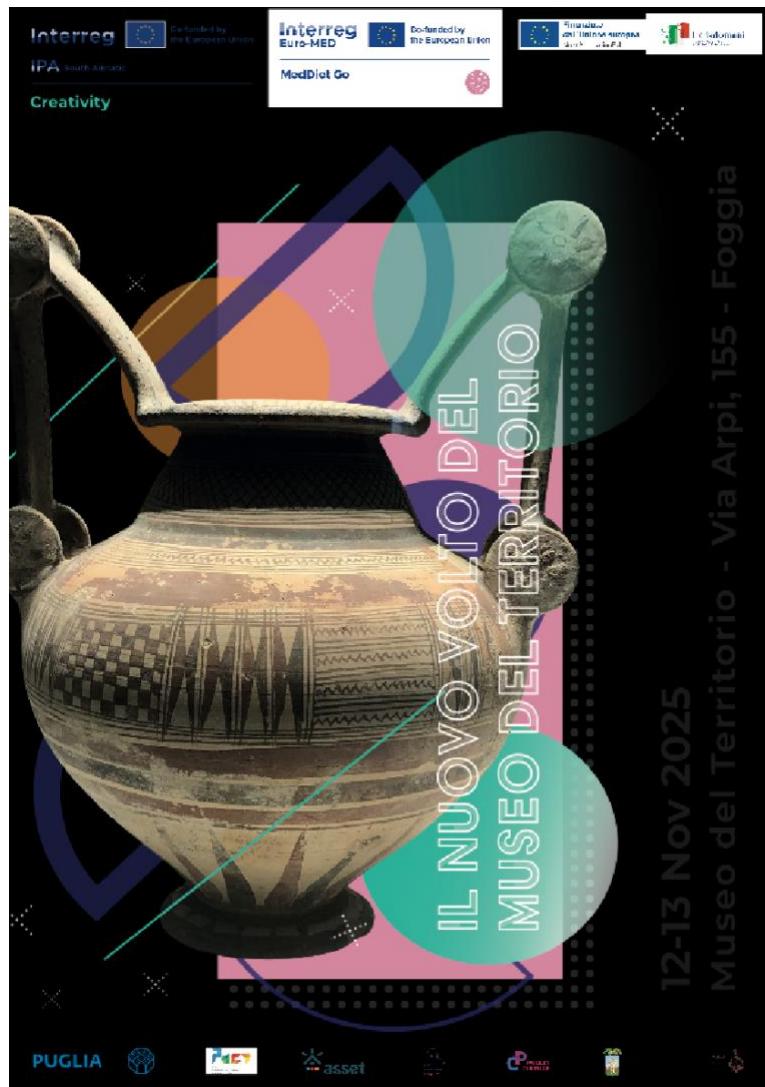
MedDiet Go! - Med Diet identities - from territorial networking to cluster organization

Programma Interreg Euro-MED 2021-2027

INNESCARE Living Lab

Report

a cura di Andrea Gelao





PREMESSA

Il progetto *MedDiet Go!* si inserisce nell'ambito del Programma Interreg Euro-MED 2021–2027 con l'intento di valorizzare la Dieta Mediterranea come patrimonio culturale vivo e come leva strategica per lo sviluppo sostenibile delle comunità locali. L'iniziativa rappresenta una naturale prosecuzione dell'esperienza maturata con il progetto Med.Net, dal quale riprende visioni, metodologie partecipative e risultati consolidati, rilanciandoli in una prospettiva più ampia e maggiormente orientata all'innovazione sociale. In questo scenario, l'area pilota di Foggia assume una rilevanza particolare grazie alla ricchezza delle sue tradizioni agricole e gastronomiche, alla diversità dei suoi paesaggi e alla complessità delle dinamiche socioeconomiche che definiscono l'identità del territorio.

Nel contesto del progetto, la Dieta Mediterranea viene interpretata non soltanto come un modello alimentare salutare, ma come un sistema culturale articolato e dinamico, composto da saperi tradizionali, pratiche quotidiane, ritualità comunitarie, paesaggi produttivi e filiere agroalimentari. È un patrimonio condiviso che unisce memoria e innovazione, e che può diventare motore di sviluppo locale se attivato attraverso processi collaborativi e strategie integrate. L'obiettivo generale è quindi trasformare questo insieme di valori e conoscenze in un'opportunità concreta per rafforzare le economie del territorio, stimolare un turismo più consapevole e destagionalizzato, consolidare il senso di appartenenza e alimentare forme di governance partecipata capaci di produrre cambiamento.

All'interno di questa visione, i Living Lab rappresentano uno strumento essenziale per coinvolgere attivamente cittadini, istituzioni, imprese, università e associazioni in percorsi di co-creazione e sperimentazione. Il Living Lab di Foggia nasce proprio con la finalità di mettere in connessione gli attori del territorio, facilitando processi di ascolto e progettazione congiunta che restituiscano centralità alle comunità locali e alle loro esigenze emergenti. Attraverso un approccio basato sull'esplorazione collaborativa, il laboratorio favorisce l'emersione di idee, servizi e soluzioni innovative capaci di integrare cultura, paesaggio e filiere produttive.

Il presente report raccoglie gli esiti del terzo e quarto incontro del percorso partecipativo, tenutosi il 12 e 13 novembre 2025 presso il Museo del Territorio – Polo Biblio-Museale della Regione Puglia. Questi appuntamenti hanno rappresentato una tappa fondamentale nel consolidamento del processo avviato precedentemente, dando continuità al lavoro del primo Living Lab, durante il quale erano stati esplorati l'immaginario collettivo legato alla Dieta Mediterranea, le geografie significative del territorio e le pratiche identitarie che lo contraddistinguono, oltre alla definizione delle prime *personas* rappresentative dei principali stakeholder. Nei due incontri successivi, proprio tali profili sono stati utilizzati come base per sperimentare esercizi di co-progettazione e sviluppare ipotesi di servizio da integrare nel futuro



Hub della Dieta Mediterranea, contribuendo a dare struttura e visione alle prossime fasi del progetto.

INTRODUZIONE

Il terzo incontro del Living Lab dedicato alla Dieta Mediterranea, svolto il 12 novembre presso il Museo del Territorio di Foggia, ha rappresentato un momento decisivo nel percorso di co-progettazione avviato nei mesi precedenti. Se nelle prime due sessioni l'attenzione era stata rivolta alla definizione delle *personas* e all'elaborazione delle prime idee di servizio, questo incontro ha permesso di sperimentare un passaggio di fase: la trasformazione delle idee in proposte strutturate, discusse e valutate collettivamente attraverso un processo di testing guidato.

Il laboratorio ha visto la partecipazione attiva di circa quindici persone, tra operatori del settore culturale e agroalimentare, professionisti locali, giovani progettisti e rappresentanti della comunità. Divisi in quattro sottogruppi, i partecipanti hanno analizzato e testato le quattro idee sviluppate nel secondo incontro: **Atlante Mediterraneo delle Esperienze, Mediterranean Lab – Hub per il Cibo Attivo, Vinea Narrans – Il Museo del Vino e delle Emozioni e Scuola del Gusto Mediterraneo – La Rete dei Custodi**. Attraverso le schede servizio e la traccia di valutazione, ogni gruppo ha discusso punti di forza, elementi critici, potenzialità e suggerimenti evolutivi, restituendo un quadro ricco di osservazioni e intuizioni.

Il giorno successivo, il 13 novembre, gli esiti del laboratorio sono stati nuovamente messi alla prova attraverso un **confronto multidisciplinare a più voci**. A questo secondo momento hanno partecipato studenti universitari, archeologi, antropologi, storici dell'arte, storici, esperti di beni culturali e architetti responsabili del progetto di riallestimento del Museo del Territorio. Questo incontro ha ampliato lo sguardo progettuale, portando nuove sensibilità, nuove domande e nuovi criteri di valutazione che hanno rafforzato e in alcuni casi trasformato la lettura delle quattro ipotesi di servizio. Per ciascuna proposta, il gruppo ha individuato **cinque punti di forza e cinque criticità**, producendo un materiale di valutazione ancora più approfondito e strategico.

L'integrazione tra il lavoro laboratoriale del 12 novembre e il confronto multidisciplinare del 13 novembre rappresenta un valore unico nel processo del Living Lab: due momenti distinti che, intrecciandosi, restituiscono una visione più ampia, più solida e più ancorata alle reali potenzialità del museo e del territorio. Il presente report integra entrambe le dimensioni, offrendo una lettura complessiva dei risultati emersi e delle prospettive future.



NOTA METODOLOGICA

L'impianto metodologico adottato all'interno del percorso MedDiet Go! pone al centro la dimensione esperienziale e simbolica legata alla memoria alimentare, valorizzando ciò che cibo, luoghi e relazioni evocano nelle persone. Il lavoro avviato a Foggia si è basato sull'uso di strumenti di facilitazione creativa capaci di far emergere ricordi, sensazioni e vissuti personali, trasformandoli in materiali progettuali utili alla costruzione di una narrazione condivisa sulle identità locali. Questa prima fase esplorativa ha restituito un mosaico ricco e plurale, rappresentativo della complessità sociale e culturale della Capitanata, e ha posto le basi per l'evoluzione del processo verso forme di progettazione partecipata orientate a impatti concreti sul benessere delle comunità.

L'intero percorso metodologico si fonda su un approccio integrato, che combina principi di design thinking, pratiche di progettazione collaborativa, tecniche di facilitazione creativa e strumenti di ricerca qualitativa applicati ai territori. Il Living Lab è concepito come un ciclo dinamico e incrementale, in cui ogni fase alimenta la successiva: dall'emersione dei significati identitari alla modellazione di servizi innovativi, passando per momenti di ascolto attivo, confronto aperto e sperimentazione sul campo. L'obiettivo è generare soluzioni che siano fedeli alle peculiarità culturali dei luoghi, sostenibili dal punto di vista tecnico ed economico, e desiderabili per le persone che abitano quotidianamente il territorio.

In continuità con il lavoro svolto nell'incontro precedente, il terzo e quarto appuntamento del Living Lab è stato progettato in coerenza con questa logica iterativa. L'impostazione del 12 e 13 novembre si colloca infatti all'interno della fase di prototipazione concettuale del Design Thinking, in cui idee e intuizioni vengono trasformate in rappresentazioni tangibili per essere valutate e arricchite. Le quattro schede servizio, elaborate nei mesi precedenti, hanno svolto la funzione di prototipi narrativi: oggetti semplici ma strutturati, capaci di rendere "testabili" ipotesi progettuali ancora in evoluzione.

Il laboratorio del 12 novembre si è articolato in tre momenti fondamentali. Nella prima fase, i gruppi hanno analizzato le schede assegnate, concentrandosi sugli obiettivi, sull'identità del servizio, sui destinatari e sugli elementi di valore. Successivamente, attraverso la Traccia di Testing, i partecipanti hanno valutato i concept secondo criteri quali chiarezza, attrattività, coerenza e potenziale evolutivo, evidenziando ciò che funziona e ciò che richiede un approfondimento. Infine, la restituzione in plenaria ha permesso di mettere in circolo osservazioni, intuizioni e proposte migliorative, favorendo un confronto trasversale tra le quattro idee.

La giornata del 13 novembre ha ampliato e approfondito questo lavoro attraverso un **secondo livello di valutazione**. Il confronto con studenti universitari, archeologi, antropologi, storici,



storici dell'arte e architetti ha introdotto nuove prospettive, collocando le proposte all'interno di un dialogo più ampio che ha riguardato aspetti museologici, narrativi, scientifici e spaziali. In questa occasione, le idee sono diventate oggetti di discussione multidisciplinare e, attraverso un lavoro collettivo facilitato, per ciascun servizio sono stati definiti cinque punti di forza e cinque criticità.

Questa articolazione in due giornate rende il Living Lab un ambiente progettuale ricco e dinamico, dove conoscenze diverse si intrecciano per dare forma a visioni condivise. La forza della metodologia adottata non risiede soltanto negli strumenti, ma nella capacità di mettere in relazione comunità professionali differenti — progettisti, cittadini, operatori culturali, studenti e ricercatori — attorno a un obiettivo comune: costruire un museo della Dieta Mediterranea che si fondi su un patrimonio vivo, partecipato e generativo.



3° e 4° LIVING LAB INNESCARE - I LAVORI DEI GRUPPI

I Living Lab del 12 e 13 novembre hanno permesso di mettere a confronto comunità locali, professionisti del territorio e studenti universitari attorno alle quattro proposte di servizio dedicate alla valorizzazione della Dieta Mediterranea. Il lavoro congiunto ha prodotto un quadro articolato di osservazioni, punti di forza e criticità, restituendo una visione più matura, condivisa e multidisciplinare dei servizi che potrebbero comporre il futuro Hub della Dieta Mediterranea.

Mediterranean Lab – Hub per il Cibo Attivo

La proposta è stata valutata molto positivamente per la solidità del concept e la coerenza della struttura del servizio. Il gruppo ha sottolineato il valore del connubio tra spazio fisico e piattaforma digitale e la capacità del servizio di attrarre giovani attivisti interessati alla sostenibilità e all'innovazione sociale. Sono emersi spunti di miglioramento come **l'ampliamento del target** (includendo anche studenti degli istituti tecnici e universitari fino ai 36 anni) e l'opportunità di rafforzare la governance con partnership locali, agricoltori, custodi del gusto e associazioni giovanili. Interessante anche la proposta di una **linea di prodotti a marchio "Mediterranean Lab"**, collegata al museo, come leva di identità e auto-sostenibilità economica. Il gruppo ha suggerito un payoff efficace:

“Un hub per i giovani che vogliono innovare l'approccio al cibo partendo dalle proprie radici.”

Punti di forza

1. Forte attrattività per giovani e comunità attive.
2. Connessione tra innovazione sociale e cultura alimentare.
3. Modello ibrido fisico-digitale facilmente scalabile.
4. Ottima coerenza con missione del museo come bene comune.
5. Capacità di generare micro-progetti ad alta visibilità.

Criticità

1. Necessità di risorse continue per animare lo spazio.
2. Governance complessa da strutturare.
3. Rischio di diventare un generico spazio coworking senza identità.
4. Difficoltà nel garantire continuità dei contenuti digitali.



5. Esigenza di collegamenti più forti con produttori agricoli e scuole.

Scuola del Gusto Mediterraneo – La Rete dei Custodi

Un laboratorio di trasmissione vivente del sapere agroalimentare e della tradizione pugliese._

Il gruppo ha riconosciuto in questa proposta una forte valenza educativa e intergenerazionale. È stato apprezzato l'obiettivo di costruire una rete di "custodi del sapere" (artigiani, contadini, cuochi tradizionali) e di valorizzare il loro ruolo come trasmettitori di conoscenze e pratiche legate alla Dieta Mediterranea.

I suggerimenti si sono concentrati sulla necessità di **spostare il focus dalla Banca dei Saperi alla dimensione esperienziale**, attraverso laboratori del fare e percorsi interattivi. È stata anche proposta l'organizzazione di un **Festival del Gusto e delle Memorie** presso la Fiera di Foggia, coinvolgendo istituzioni, camere di commercio e reti di categoria.

Il gruppo ha inoltre suggerito di arricchire i percorsi esperienziali con momenti conviviali finali e di includere laboratori interculturali che coinvolgano anche le comunità migranti.

Punti di forza

1. Potentissima valenza educativa e intergenerazionale.
2. Connessione attiva con scuole, famiglie e operatori agroalimentari.
3. Valorizzazione dei saperi tradizionali e delle comunità artigiane.
4. Ottima integrazione con percorsi scolastici e formativi.
5. Potenziale ruolo di "ponte narrativo" tra passato e presente.

Criticità

1. Necessità di una forte rete territoriale per essere sostenibile.
2. Rischio di romanticizzazione dei mestieri e delle pratiche.
3. Complessità nella certificazione dei "custodi" del sapere.
4. Necessità di spazi e attrezzature adeguate per i laboratori del fare.
5. Possibile sovrapposizione con iniziative formative già esistenti.



Atlante Mediterraneo delle Esperienze

Un laboratorio di narrazioni e itinerari per un turismo culturale e gastronomico autentico._

Il gruppo ha apprezzato la chiarezza del concept e la capacità della proposta di costruire un sistema integrato di conoscenza e mappatura delle esperienze autentiche legate al territorio. È emerso l'interesse per la dimensione narrativa e relazionale del turismo esperienziale, ma anche la necessità di **approfondire il “dato esperienziale”**: come rendere realmente coinvolgente il racconto delle tradizioni e delle pratiche locali.

Tra i suggerimenti principali: rafforzare l'interazione con gli operatori turistici e creare connessioni più dirette con i territori limitrofi, valorizzando temi come la transumanza, i paesaggi rurali e le erbe spontanee. Il gruppo ha proposto di arricchire la Banca Dati Mediterranea con **testimonianze e microstorie**, rendendola una piattaforma viva e partecipata.

Punti di forza

1. Forte radicamento nel territorio e nelle sue pratiche autentiche.
2. Possibilità di costruire un archivio vivo di esperienze e microstorie.
3. Potenziale strumento per il turismo lento e culturale.
4. Alta trasferibilità ad altri contesti della Puglia.
5. Facilità di integrazione con università e centri di ricerca.

Criticità

1. Necessità di definire standard chiari per la raccolta dei contenuti.
2. Rischio di dispersione dati senza una governance solida.
3. Necessità di una piattaforma digitale sostenibile.
4. Difficoltà nella verifica dell'autenticità delle esperienze.
5. Possibile sovrapposizione con altri archivi regionali.

Vinea Narrans – Il Museo del Vino e delle Emozioni

Il gruppo ha valorizzato la dimensione artistica e multisensoriale del servizio, apprezzando in particolare l'interazione tra vino e arti visive, le performance musicali e le degustazioni narrative. L'idea di trasformare la degustazione in esperienza culturale è stata ritenuta fortemente distintiva.

Tra le proposte emerse: inserire una **rievocazione storica del simposio greco** come elemento di



connessione tra storia, convivialità e saperi del bere, nonché creare una sezione dedicata alla **storia del vino e della vinificazione**.

Le citazioni emerse durante la restituzione – “*Nunc est bibendum*” e “*La vita è troppo breve per bere vini scadenti*” – sintetizzano perfettamente lo spirito conviviale e colto della proposta, che lega piacere, cultura e identità.

Punti di forza

1. Esperienza multisensoriale unica e distintiva.
2. Forte connessione tra arte, gusto e narrazione.
3. Capacità di coinvolgere pubblici diversi.
4. Elevata potenzialità di eventi culturali di qualità.
5. Forte valore identitario per il territorio.

Criticità

1. Rischio di eccessiva spettacolarizzazione.
2. Necessità di definire una chiara posizione rispetto ai musei del vino già esistenti.
3. Costi potenzialmente elevati delle installazioni.
4. Necessità di un solido apparato scientifico.
5. Difficoltà nel mantenere aggiornati contenuti sensoriali e performativi.



CONCLUSIONI E PROSPETTIVE

Il processo emerso tra il 12 e il 13 novembre mette in luce la ricchezza e la complessità del Living Lab come dispositivo di innovazione culturale e comunitaria. L'esercizio di testing collettivo, integrato al successivo confronto multidisciplinare, mostra come la costruzione di un museo dedicato alla Dieta Mediterranea non possa essere considerata un progetto esclusivamente museologico, ma richieda una visione sistematica in cui si intrecciano narrazioni, pratiche sociali, competenze, memorie ed economie locali.

Le quattro proposte di servizio — nella loro diversità — rappresentano altrettante porte di accesso a un'idea più ampia di museo: un luogo che produce conoscenza, genera esperienze, attiva comunità e costruisce ponti tra mondo educativo, produttivo e culturale. Il confronto multidisciplinare ha contribuito a rafforzare questa visione, mostrando come ciascuna proposta possa evolvere grazie all'interazione tra sguardi differenti.

L'insieme dei contributi raccolti tra il laboratorio del 12 novembre e il confronto multidisciplinare del 13 novembre apre una fase nuova e decisiva per l'evoluzione del Living Lab dedicato alla Dieta Mediterranea. Le quattro proposte di servizio, pur nella loro diversità funzionale e narrativa, mostrano un'elevata maturità concettuale e una significativa aderenza alle linee di sviluppo del Museo del Territorio e del progetto di riallestimento in corso. Le prospettive di lavoro che emergono non si limitano alla semplice rifinitura dei concept, ma delineano un vero e proprio **ecosistema progettuale** in grado di generare impatti concreti in termini culturali, educativi, turistici e di innovazione sociale.

Una prima direttrice riguarda la **prototipazione operativa**, ovvero la trasformazione delle idee in micro-sperimentazioni reali. Tutti i servizi si prestano a essere testati attraverso attività pilota che permettano di verificare sul campo la risposta degli utenti, la fattibilità logistica e la coerenza con gli spazi museali. Per esempio: piccole “residenze rurali” del Mediterranean Lab; una passeggiata sensoriale dell'Atlante Mediterraneo; un evento multisensoriale del Vinea Narrans; o un laboratorio del fare della Scuola del Gusto Mediterraneo. Questi prototipi potrebbero essere integrati nel calendario annuale del museo, diventando parte della sua programmazione culturale. La sperimentazione permetterà inoltre di individuare collaborazioni operative con aziende agricole, associazioni culturali, istituti alberghieri, comunità creative e realtà giovanili del territorio.

Una seconda prospettiva fondamentale riguarda la **costruzione della governance**, tema emerso con forza sia nel lavoro dei gruppi sia nel confronto accademico. La complessità dei quattro servizi — che intrecciano educazione, cultura, cibo, paesaggio, innovazione e comunità — richiede modelli di gestione plurali e flessibili. È necessario identificare sin da subito una rete di partner strategici: Università di Foggia (Scienze Agrarie, Lettere, Beni Culturali), GAL e distretti rurali, associazioni di categoria, scuole, produttori agricoli, istituzioni culturali, enti di formazione e operatori del turismo. Una governance così strutturata consentirebbe di garantire continuità alle



attività, sostenibilità economica e scientificità dei contenuti, oltre a favorire una reale osmosi tra il museo e il territorio. Una particolare attenzione dovrà essere dedicata alla definizione dei ruoli: chi cura i contenuti, chi coordina la rete, chi gestisce gli spazi, chi monitora gli impatti, chi attiva i laboratori. Una terza linea di sviluppo riguarda la **dimensione digitale**. L'Atlante Mediterraneo e il Mediterranean Lab prevedono fin dalla loro concezione l'utilizzo di piattaforme online, ma anche gli altri due servizi potrebbero beneficiare di un'infrastruttura digitale comune. La creazione di un portale del Living Lab — con mappe esperienziali, racconti multimediali, risorse educative, calendari di attività e strumenti di partecipazione attiva — rappresenterebbe un supporto strategico non solo per la comunicazione, ma anche per la documentazione e l'archiviazione degli output generati da ciascun servizio. Tale piattaforma potrebbe diventare uno spazio di “memoria viva” del progetto museale, capace di raccontare processi, risultati, storie e persone. Inoltre, l'infrastruttura digitale potrebbe fungere da ponte con altre iniziative regionali, favorendo interoperabilità, scambio di buone pratiche e integrazione con i sistemi informativi già esistenti.

Una quarta direttrice riguarda la **connessione tra museo e territorio**, fortemente evidenziata nel confronto con archeologi, antropologi e storici. Il museo, attraverso i quattro servizi, ha l'opportunità di assumere un nuovo ruolo come mediatore culturale e sociale, attivando percorsi dentro e fuori le sue sale. La Dieta Mediterranea, intesa come patrimonio vivente, permette di connettere paesaggi rurali, pratiche agricole, comunità creative, tradizioni culinarie e narrazioni contemporanee. Le passeggiate sensoriali, i laboratori diffusi, gli itinerari esperienziali e gli scambi con le scuole e le università potrebbero diventare attività stabili, radicando il museo nella vita quotidiana del territorio e rendendolo riconoscibile come “luogo abitato”.

Infine, una delle prospettive più rilevanti riguarda la **scalabilità e la replicabilità** del modello. Il lavoro svolto mostra come il Living Lab possa diventare un riferimento metodologico per altri musei territoriali della Puglia e del Mediterraneo. Le quattro proposte rappresentano infatti quattro modelli differenti — archivio esperienziale, hub giovanile, museo sensoriale, scuola di comunità — che, se opportunamente calibrati, possono essere adattati ad altri contesti regionali. La Regione Puglia potrebbe guardare a questo progetto come a un laboratorio regionale per l'educazione alla Dieta Mediterranea, promuovendo forme di cooperazione interistituzionale e programmi dedicati alla formazione, alla ricerca e all'innovazione culturale. In sintesi, le prospettive di sviluppo delineano un percorso chiaro: consolidare le idee, testarle sul campo, costruire alleanze solide, ampliare la dimensione digitale, radicare le attività nel territorio e porre le basi per la replicabilità del modello. Il Living Lab appare oggi come un processo maturo, pronto a generare progetti concreti, misurabili e trasformativi, capaci di dare forma a un museo che non solo espone la Dieta Mediterranea, ma la produce, la vive e la condivide.



CREDITS

GRUPPO DI LAVORO

Anna Intronà – Regione Puglia

Michele Cera – Regione Puglia

Laboratorio Partecipativo a cura di

Andrea Gelao – Conetica

Design e Facilitazione di Metodologie e Tecniche Partecipative

